



Woche: 44	Montag 26.	Dienstag 27.	Mittwoch 28.	Donnerstag 29.	Freitag 30.	Samstag 31.	Sonntag 01.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe	Pastinakencreme- suppe	Hafercrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Geflügelbouillon mit Einlage	Vegi - Minestrone	Klare Zwiebelsuppe	Gemüsebouillon mit Brunoise	Geröstete Griess- suppe mit Gemüse	Bouillon mit Flädli	Tomatierte Bouillon mit Brunoise
Tagessalat	Weisskohlsalat mit Birne und Orange	Verschiedene Blattsalate	Mediterraner Kichererbsen Salat	Randensalat mit Apfel	Maissalat mit Gurken und Blaubeeren	Tomaten-Birnensalat mit Knoblauch	Bunter Herbstsalat mit Ei
Mittagessen	Geschn. Schweinefleisch an Pilz-Rahmsauce mit Spiralen-Teigwaren und sautierte Zucchini	Irish Guinness Stew irischer Rindfleisch- topf mit Bier serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Pouletwürfel an Knoblauch- Sherry-Sauce serviert mit Pilaw-Reis und Ratatouille (Poulet = CH)	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen an kräftiger Rotweinsauce mit Rösti frites & Zuckerschoten	Lachstranche an Parmesan-Sauce mit Mangoldrisotto und Grill Cherry-Tomaten (Lachs = Wildfang/ Atlantik)	Schweinsbraten an feiner Honig-Senfsauce dazu servieren wir Kartoffelgratin und glasierte Rübeli	Rehgeschnetztes mit Trauben-Cognacsauce, zweifarbige Spätzli und Blaukraut (Reh = freie Wildbahn/EU)
Mittagessen Vegetarisch	Marokanischer Couscous mit Safran, Kürbis, Zucchini und orientalische Gewürze	Berner-Böle-Fladen Kuchenteig belegt mit Zwiebeln und würzigem Käse und Rahmguss	Gemüseburger auf Kerbel- Polenta mit Mascarpone vefeinert & Tagesgemüse	Pikantes Auberginen- Zucchini-Curry verfeinert mit Kokosnussmilch Trockenreis	Casarecce an sämiger Steinpilzrahmsauce mit Gemüsestreifen und Basilikum	Feiner Kastanien-Risotto mit Kräutern und Pilzen verfeinert mit Rahm und geriebenem Käse	Crêpe gefüllt mit feinem Herbstgemüse-Ragout an sämiger Sauce
Mittagessen aus aller Welt	<i>Kesselfleisch Sauerkraut & Salzkartoffeln</i> (Kesselfleisch = Schweinebrust)	<i>Gebratene Schweinsleber mit Kräutersauce Spätzli & Tagesgemüse</i>	<i>Blut- oder Leberwurst Apfel-Sauerkraut & Schmelzkartoffeln</i>	<i>Kasslerschinken Speck-Sauerkraut & Schnittlauchkartoffeln</i> (Kasseler = geräuchertes Schw. Nüssli)	<i>Schweinsbratwurst Böllesauce & Butterrösti</i>	<i>Schweinsgeschnetztes nach Metzger Art mit Speck, Zwiebeln & Paprika dazu servieren wir Gemüsenudeln</i>	<i>Medierran paniertes Schweinskotelett mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Tagesgemüse</i>
							
Dessert	Gebackenes Vanille- Kissen	Herbstlicher Fruchtsalat	Blechkuchen	Feiner Zitronenquark mit Pflirsichpüree	Glace	Pastel de Nata	Straciatella-Schaum
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Deftige Hafersuppe mit Gemüse und Wursträdli Ruchbrot	Würziger Lumpensalat mit Fleischkäse, Alp- käse, Tomate, Gurke an Haussauce Ruchbrot	Bunter Hebstsalatteller dazu servieren wir knusperige Frühlings- rollen mit Sweet-Chili- Sauce	Toast Hawaii Schinken, Ananas und Raclettkäse Tagessalat	Süsser Znacht Apfelküchlein mit Zimt/ Zucker und Vanillesauce	Café complet mit Butter, Konfi und Pilatuskäse dazu servieren wir Brot oder Brötli	Heiligkreuz Teller Landrauchschinken, Coppa, Mostbröckli fein garniert Ruchbrot